Cocina DULCE

1

JM EDITORIA

. 01 $ 20.00
SD $ 2.50

Tartaletas

Una rica combinación de frutas... hechas postre

HECHO EN MEXI

Tartas
o Tartaletas

Es una combinación de masa y cremas o frutas. Tiene la particularidad de que la masa con que está hecha es sumamente delicada y *crocante* (es decir crujiente), y junto con el relleno resulta un bocado inigualable.

Se puede rellenar con la masa cruda o cocida, de ambas formas queda deliciosa. Algunos tipos de base para tartas son: la quebrada, el brissé, la pasta de hojaldre, etc.

Para la preparación de tartas o tartaletas se utilizan pequeños "cazos" hechos de pan, que sirven como recipientes, platos o escudillas, en los que es posible dar rienda suelta a nuestra imaginación, ya que se pueden combinar a su antojo los más diversos ingredientes; es como una gran variedad de posibilidades en las que una cosa tan sencilla puede transformarse completamente, e ir sin problema de lo dulce a lo salado.

Una tarta se puede acompañar con verduras, carnes, especias y demás alimentos sin límite, aunque hay quien prefiere las tradicionales, envueltas en forma de paquetito o extendidas sobre el molde de tartera.

Ingredientes

básicos para preparar la pasta

Harina

Es un ingrediente indispensable en todos los panes, sin lugar a dudas. La harina de trigo es la más común utilizada para este fin.

El grano de trigo consta de tres partes: el salvado, el germen y el endospermo. El salvado de trigo es la cáscara que encierra al grano, en tanto el germen es la semilla de la futura planta, y el endospermo es la parte interior del grano; está lleno de almidón y proteína.

Huevo

Para hacer panes o masas enriquecidas escoja huevos frescos, que no tengan la cáscara dañada. Compruebe que está fresco agitándolo cuidadosamente. La yema debe estar firme, pero si está muy suelta deséchelo, ya que puede estar en descomposición.

Azúcar

La azúcar ya no es un ingrediente necesario en las recetas de repostería, aunque es utilizado para mejorar la textura y el sabor; también el color de la pasta y de la corteza. En lugar de ella se usan la miel, azúcar glass, y otros endulzantes.

Existen varios tipos de azúcares como moscabado, granulada, refinada, azúcar gema, azúcar inversa, etc.

Mantequilla

Siempre utilice mantequilla de crema de leche o pura de leche sin sal, cuando la agregue a la masa de los panes. Las hay de diferentes marcas en el mercado; escoja la de su preferencia para resaltar el sabor de sus panes y pastas.

Bibliografía:
El libro del Pan
Eric Treviller y Úrsula Ferrigno
Editorial Grupo Zeta

Material
necesario

Moldes para tartas

Existen de varios tipos, aunque la mayoría son redondos y rizados de las orillas. Hay uno de nombre barquilla rizado. Ambos son los más útiles para hacer las tartas. Los hay de diferentes materiales, tales como teflón y lámina.

La medida del molde de tartaleta es de 9 cm de diámetro x 1 cm de alto; el molde de barquilla es de 9.5 cm de diámetro x 6 cm de ancho x 1 cm de alto, rizado de la orilla.

Cuando un molde es nuevo se recomienda lavarlo y meterlo al horno a 180° C durante 15 minutos. Después de que se enfrie, engráselo. Coloque la tartaleta. Hornee a 180° C por 20 minutos.

Sepárela del molde y límpielo con papel de cocina. Guárdelo. Cuando lo vuelva a usar ya no es necesario engrasarlo, pues se forma una capa similar al teflón. Lo puede reutilizar las veces que desee, siempre y cuando el molde no huela a rancio. De ser así repita el proceso.

Cortadores lisos

También los hay de diversos materiales y tamaños; por ejemplo, existe el liso de 9 y el de 9.5 cm, que fueron los que se ocuparon en estas tartas.

Rodillo

Los materiales, formas y tamaños varían, ya que los hay de 40 cm de largo x 1.5 cm de diámetro; hay otro de 22.5 cm de largo x 4.5 cm de diámetro o está el de 28 cm de largo x 5.5 cm. Por último está el de 32 x 5.5 cm. Es sin duda una de las herramientas básicas para la repostería.

Grageas o Frijoles para hornear

Se pueden conseguir en tiendas de materias primas especializadas en repostería y sirven para hornear cuando se prepara una pasta sin relleno. Su función es evitar que ésta se "suba".

Raspas

Las hay de diferentes materiales: plástico, lámina y acero inoxidable. Ayudan a despegar masas o a juntar ingredientes.

Cuchillo mondador

Es un cuchillo pequeño, muy útil para desprender la pulpa de las frutas, supremas de la naranja, etc.

Manga para rellenar

Las hay de plástico y de lona. Ambas sirven para poner un relleno, o acompañadas de la duya, para adornar. Las de plástico son más económicas, pero desechables.

Receta Básica para preparar pasta

Sableé

El número de tartaletas puede variar según el molde que se use.

250	g de harina
100	g de azúcar
125	g de mantequilla
1	pizca de sal
1	cucharada sopera de esencia de vainilla
1	huevo (60 a 62 g)
	Manteca para engrasar los moldes, la necesaria

PESO TOTAL APROXIMADO: 540 g

Para **preparar** la pasta

1

Con la harina forme una fuente en la mesa de trabajo. Al centro vierta el azúcar, la mantequilla, la sal y la vainilla.

2

Comience a incorporar los ingredientes, excepto la harina, hasta que tengan una consistencia cremosa. Agregue el huevo.

✣ **Esta manera de preparar las bases sirve para tener la tartaleta lista, y en caso de prepararlas de prisa, sólo rellénelas y decore al gusto.**

✣ **Puede hornear las tartaletas uno o dos días antes de usarlas. Recuerde que en refrigeración su caducidad es de 15 días, y congeladas duran hasta 3 meses.**

3

Mezcle perfectamente ya incorporando la harina, sin exceder el amasado, para evitar que se desgrase.

4

Así queda la pasta, de una consistencia parecida a la plastilina. Resérvela en una bolsa de plástico y manténgala en refrigeración hasta el momento de usarla.

Espolvoree un poco de harina sobre la mesa de trabajo y con ayuda de un rodillo extienda la pasta hasta que tenga un grosor de 3 mm.

Tome el cortador liso y comience a cortar las bases. Reserve.

Para **formar** las tartaletas

Engrase el molde y acomode la pasta con cuidado.

Presiónela por toda la orilla, para sacar el aire.

Corte unos pedazos de papel aluminio de la misma medida que el centro de la tartaleta. Acomode el papel.

Ponga unas grageas o frijoles sobre el papel y hornee a 180° C durante 15 minutos. Deje enfriar y reserve.

Receta Básica para preparar pasta

Sucré

El número de tartaletas puede variar según el molde que se use.

100	g de mantequilla, a temperatura ambiente
100	g de azúcar glass
1	huevo (60 a 62 g)
250	g de harina
	Manteca vegetal para engrasar los moldes, la necesaria

PESO TOTAL APROXIMADO: 410 g

Para **preparar** la pasta

Precaliente el horno a 180° C durante 25 minutos antes de hornear.

1

Sobre la mesa de trabajo coloque la mantequilla y el azúcar glass. Comience a trabajarla.

2

Debe quedar de una consistencia cremosa. Añada el huevo e incorpore perfectamente.

3

Agregue la harina, y con la ayuda de una raspa mezcle hasta obtener una pasta. No exceda el amasado para evitar que se desgrase.

4

Así debe quedar. Guárdela en una bolsa de plástico y manténgala en refrigeración por una hora, hasta el momento de usar.

✣ **Puede hornear las tartaletas 1 ó 2 días antes de usarlas. Recuerde que en refrigeración su caducidad es de 15 días, y congeladas duran hasta 3 meses.**

1

Ponga un poco de harina sobre la mesa de trabajo y en la pasta. Comience a extenderla con ayuda de un rodillo, hasta que tenga un grosor de 3 mm.

2

Con el cortador liso corte las bases necesarias.

Para **formar** las tartaletas

3

Acomode la base sobre el molde previamente engrasado.

4

Con los dedos pulgar e índice presione por todo el contorno de la pasta, para dar la forma del molde y retirar los excesos.

5

Con la ayuda de una bolsa o manga para decorar, rellene de crema pastelera y distribuya por el centro de la tartaleta.

6

Hornee a 180° C por 25 minutos o hasta que se vean doradas. Deje enfriar y reserve.

Receta Básica para preparar pasta

Foncer

El número de tartaletas puede variar según el molde que se use.

250	g de harina
330	g de mantequilla
20	g de azúcar
1	pizca de sal
1	huevo (60 a 62 g)
30	ml de agua
	Manteca para engrasar la charola y los moldes, la necesaria
1	mango para decorar

PESO TOTAL APROXIMADO: 700 g

Para **preparar** la pasta

Puede hornear las tartaletas 1 ó 2 días antes de usarlas. Recuerde que en refrigeración su caducidad es de 15 días, y congeladas duran hasta 3 meses.

1

Haga una fuente con la harina. Agregue la mantequilla al centro y suavícela hasta que tenga una consistencia cremosa.

2

Incorpore los demás ingredientes: el azúcar, la sal, el huevo y el agua. No mezcle todavía la harina.

3

Amase hasta incorporar la harina por completo, con la ayuda de una raspa, haciéndolo rápidamente y sin exceder el mezclado, para evitar que se desgrase.

4

Así debe quedar la pasta. Su consistencia debe ser pegajosa.

1

Espolvoree un poco de harina sobre la mesa de trabajo, y con la ayuda del rodillo extienda la pasta hasta dejarla de 3 mm de grosor.

2

Corte las bases con el cortador liso. Reserve. Engrase la charola y acomode la pasta con mucho cuidado.

3

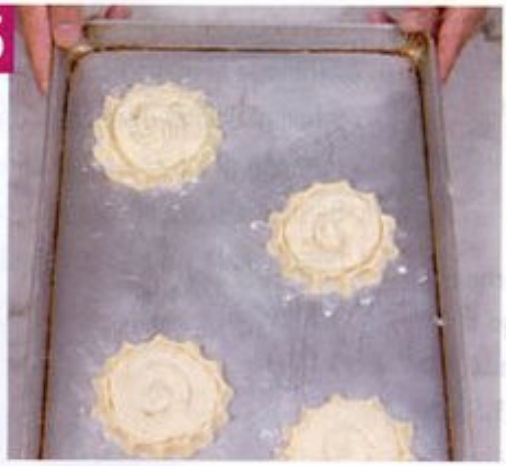
Con su dedo índice y pulgar presione por todo el contorno, como pellizcando, para dar forma a la tartaleta.

4

Con la bolsa o manga, rellene las bases con un poco de crema pastelera. Reserve.

Para **formar** las tartaletas

5



Así deben quedar terminadas las tartaletas. Hornee a 180° C entre 20 y 25 minutos. Deje enfriar y reserve.

✣ **Corte el mango natural en rebanadas finas. Acomódelo como se indica en la Tartaleta de Durazno y barnice. El terminado es igual en los dos casos.**

✣ **Este método de hacer tartas le sirve si no cuenta con los moldes. Las figuras y tamaños varían, ya que se pueden hacer redondas, rectangulares, cuadradas, en rombo, etc.**

Tarta de Ciruela Pasa

- 400 g de pasta sableé
- 400 g de crema pastelera
- 200 g de ciruelas pasas, sin hueso
- 100 g de mermelada de chabacano
- 50 g de coco rallado

Material necesario:

- 8 moldes rizados para tartaleta individual
- 1 cortador liso
- 1 brocha
- 1 cuchillo mondador

1.- Siga el procedimiento para forrar los moldes de la página 6. Luego rellene con la ciruela y hornee entre 25 y 30 minutos.

2.- Barnícela con la mermelada y acomode el coco rallado por todo el contorno, para adornar.

Tartaleta de Mango

Puede darles forma a su gusto a estas tartaletas, o bien utilizar los moldes.

- 400 g de pasta foncer
- 300 de crema pastelera
- 500 g de mango partido a la mitad, sin hueso y sin piel
- 100 g de brillo o mermelada de chabacano
- 50 g de nuez molida, para decorar

Material necesario:

- 2 charolas para hornear de 45 cm de largo x 29.5 cm de anchos
- 1 cortador liso de 9.5 cm de diámetro
- 1 brocha
- 1 cuchillo mondador
- Manga o bolsa

1.- Siga los pasos de la página 10 para hacer la tartaleta.

2.- Después de hornearlas, rellene con la crema pastelera y la manga. Acomode el mango cortado en rebanadas finas, formando una flor, tratando de que se cubra el relleno. Barnice. Decore el contorno con la nuez molida y para resaltar el amarillo del mango.

Tarta de Higos Frescos

400	g de pasta foncer
400	g de crema pastelera
500	g de higos frescos
150	g de glasé o mermelada de chabacano

Material necesario:

8	moldes redondos rizados de 9 cm de x 1 cm de altura
	Manga o bolsa
1	cuchillo mondador
1	brocha, para barnizar

1. Siga el mismo procedimiento que se indica en la página 10.

2. Quítele la piel a los higos, con ayuda del cuchillo.

3. Corte rebanadas a lo ancho, lo más delgado posible.

4. Acomode en forma de flor comenzando por todo el contorno, y continúe en forma de espiral hasta llegar al centro de la tartaleta. Barnice con ayuda de la brocha y sirva.

400	g de pasta sucré
400	g de crema pastelera
1	kg de naranjas
150	g de glasé o mermelada de chabacano

Tartaleta de Naranja

Material necesario:

El mismo que se utilizó para la tartaleta anterior. Sólo cambie el molde por el redondo de 9 cm de diámetro x 1 cm de altura.

1.- Quítele la cáscara con ayuda del cuchillo. Para sacar las supremas haga un corte diagonal del lado derecho sirviendo como guía la piel de bagazo y la suprema. Luego corte del lado izquierdo. Así obtendrá una naranja sin piel y es más fácil quitarle los huesos. Reserve.

2.- Siga el mismo procedimiento que se indica en la receta básica de sucré.

3.- Acomode las supremas en espiral tratando de no dejar huecos. Barnice con la brocha. Puede agregar alrededor nuez o coco a su gusto, para adornar.

A lo que se le da nombre de "suprema" en este caso es la parte carnosa de la naranja. Procure que esté entera, bien presentada y sin huesitos.

Tartaleta de Pera

400	g de pasta foncer
1	lata de peras en almíbar
300	g de crema pastelera
100	g de crema batida
150	g de brillo o mermelada de chabacano

Material necesario:

1	molde redondo rizado de 9 cm de diámetro x 1 cm de altura
1	cortador liso de 9.5 cm de diámetro
1	rodillo
	Manga o bolsa
1	cuchillo mondador
1	brocha

1.- Después de hornear deje que se enfríe la tarta. Mezcle la crema pastelera y la batida. Con ella rellene la manga.

2.- Corte la fruta con el cuchillo lo más delgado que se pueda, siguiendo el procedimiento de la Tarta de Higo.

Para preparar el almíbar:

1.- En una cacerola coloque 400 ml de agua y 1 kg de peras sin piel ni semillas. Agregue 300 g de azúcar y una rajita de canela y deje que hierva durante 15 minutos a partir de que suelta el primer hervor.

Para enfriar más rápido y para que no se sigan cociendo, retire las peras con un colador.

Procure que las peras estén duras, pues si están muy maduras se harán puré y no servirán para adornar las tartaletas.

Tartaleta de Ciruela Negra

400	g de pasta foncer
300	g de crema pastelera
500	g de ciruelas negras, partidas a la mitad, sin piel ni hueso
250	g de azúcar
100	ml de agua
100	g de brillo o mermelada de chabacano
50	g de coco rallado o troceado para decorar

Material necesario:

8	moldes de barquilla
1	cortador liso de 9.5 cm de diámetro
1	brocha
1	cuchillo mondador
	Manga o bolsa para decorar
1	ollita con mango o "colita"

1.- Ponga al fuego la ollita con el azúcar, la ciruela y el agua. Deje cocer durante 10 minutos. Espere a que se enfríe y reserve.

2.- Después de hornear las tartaletas rellene con la crema pastelera y acomode las ciruelas tratando de que se cubra el relleno. Decore el contorno con el coco rallado y troceado, para resaltar el color de la ciruela.

Tartaleta de Durazno

400	g de pasta sucré
400	g de crema pastelera
1	lata de duraznos en almíbar
150	de brillo o mermelada de chabacano
30	g de nuez, picada finamente

Material necesario:

1	cuchillo mondador
1	rodillo
8	moldes de barquilla de 8.5 cm de largo x 6 cm de ancho x 1 cm de alto
1	brocha

Tartaleta **con Fresas**

400	g de pasta sableé
400	g de crema pastelera
400	g de fresas, lavadas y desinfectadas
150	g de brillo o mermelada de chabacano
50	g de coco rallado y troceado

Material necesario:

8	moldes de barquilla
1	cuchillo mondador
1	manga o bolsa
1	brocha

1.- Siga los mismos pasos del procedimiento que se indica en la receta básica de sableé.

2.- Después de hornear deje enfriar y con la manga rellene de crema pastelera. Reserve.

3.- Distribúyala por todo el fondo de la tartaleta y acomode las fresas rebanadas a lo largo, primera una al frente y luego alternando una a la derecha y otra a la izquierda hasta terminar. Barnice y ponga el coco rallado en todo el contorno.

1.- Extienda la pasta con el rodillo y corte las bases necesarias. Acomódelas en los moldes para tartaletas como se indica en la tarta de sableé. Hornee a 180° C durante 20 minutos. Deje enfriar y reserve.

2.- Rellene la manga con la crema pastelera y distribúyala en la tartaleta.

3.- Corte o rebane la fruta a lo ancho, lo más delgado posible.

4.- Después de cortar o rebanar el durazno, presione con el dedo índice, para dar forma de abanico.

5.- Con la ayuda del cuchillo levante la fruta y acomódela sobre la tartaleta.

6.- Barnice con la brocha.

7.- Decore el contorno con la nuez molida.

Tarta de **Melocotón**

Tartaleta de Frutas

- 400 g de pasta sucré
- 400 g de crema pastelera
- 50 g de fresas, lavadas, desinfectadas y rebanadas a lo largo
- 100 g de frambuesas
- 100 g de kiwi sin piel, cortado a lo ancho en rebanadas delgadas
- 50 g de chocolate fundido
- 30 g de nuez, finamente picada

Material necesario:

- 1 cuchillo de chef
- 1 rodillo
- 1 brocha
- 1 cuchillo mondador

1.- Extienda la pasta con el rodillo y corte cuadritos de 6 x 6 cm. Acomódelos en la charola y hornee a 180° durante 20 minutos. Deje enfriar y reserve.

2.- Rellene la manga con la crema pastelera y ponga pequeñas porciones sobre la base de la tartaleta, sin llegar a las orillas. Acomode la fruta y barnice o decore al gusto.

3.- Con la fruta ya puesta, cubra una punta de la tarta con chocolate fundido y la otra con nuez. Alterne hasta terminar las 4 puntas.

- 400 g de pasta sucré
- 400 g de crema pastelera
- 400 g de melocotón, partido en mitades
- 100 g de mermelada de chabacano
- 100 g de cacahuate tostado y picado
- Cerezas de gomita o cerezas rojas, para decorar

Material necesario:

- 8 moldes redondos rizados, para tarta individual
- 1 cuchillo mondador
- 1 brocha
- 1 rodillo de madera
- 1 batidor de globo
- 1 manga o bolsa para decorar

1.- Siga el mismo procedimiento que se indica en la página de la receta básica sucré, de la página 8. Únicamente cambie el relleno.

Tarta de Manzana

1

2

3

4

400	g de pasta sableé
200	g de manzana, picada
1	cucharada de canela, en polvo
50	g de azúcar
4	manzanas, peladas y sin semillas
	Mermelada de chabacano, al gusto
	Cacahuate picado, al gusto

Material necesario:

8	moldes redondos rizados
1	cuchillo mondador
1	tazón de cristal
1	rodillo de madera
1	brocha

1.- En el tazón ponga la manzana con la canela y el azúcar; mezcle perfectamente y reserve.

2.- Después de haber forrado el molde con la pasta, rellénelo con la manzana preparada del punto anterior. Reserve.

3.- Tome una de las manzanas peladas y sin semillas; córtela en gajos delgados, para adornar.

4.- Acomódela sobre la palma de su mano y junte para formar un abanico.

5.- Colóquelo sobre la tartaleta y hornee de 25 a 30 minutos.

6.- Deje enfriar y barnice con la mermelada de chabacano. Decore el contorno con cacahuate picado.

Tartaleta de Piña

400	g de pasta foncer
400	g de crema pastelera
1	lata de piña en almíbar
100	g de mermelada de chabacano
100	g de mermelada de naranja, para decorar
	Cerezas para decorar, las necesarias

Material necesario:

8	moldes redondos rizados
1	cuchillo mondador
1	batidor de globo
1	bolsa o manga, para rellenar las taraletas
1	brocha
1	rodillo de madera

1.- Siga los pasos de la página 10 para forrar y rellenar la tartaleta. Únicamente sustituya la fruta señalada por la piña.